Étuve à dessiccation sous vide VACIOTEM-TV

Caractéristiques

- Avec régulateur électronique digital de température, pression de vide et de temps.
- Pour températures réglables depuis 35° jusqu'à 200°C. Stabilité ±1 °C à 100°C. Homogénéité ±2 °C à 100 °C. Erreur de consigne ±1%. Résolution : 1°C.
- Régulateur électronique digitale de température, pression de vide et du programmateur horaire, permettant sélectionner les périodes de temps préétablies.
- Capteur de température Pt100.
- Contrôle automatique de la valve d'aération à la fin du cycle.
- Eléments chauffants entourant l'enceinte utile. Enceinte intérieure cylindrique en acier inox AISI 304. Etagères en aluminium anodisé. Contre-porte intérieure en verre trempé montée sur assise élastique en silicone permettant d'absorber toutes dilatations et contractions pouvant se produire.
- Prise de vide avec vanne de fermeture. Prise d'air sur le panneau frontal. Connecteur postérieur pour la pompe à vide.
- Enceinte extérieure recouverte époxy.
- Sortie RS-232 pour lecture et impression des paramètres par ordinateur ou connexion à l'adaptateur USB

Référence	Capacité Litres	Ø /Prof. Int.cm	Haut. / Larg. / Prof (Extérieur)cm	Conso. W	Guide porte – étagères	Poids Kg
4001490	47	34x52	54x76x70	2 000	2	73

Accessoires

Référence	Libéllé
4120131	Usb adaptateur module au25l + four
2000030	Ensemble de deux étagères four sous vide